



## CRÍTICA GASTRONÓMICA



Manuel Díaz y Danielle Oreti, responsables de sala y cocina. :: SUR

## OSTERÍA ANGELINO

**Málaga**  
**Dirección:** Pedro de Toledo, 4.  
**Teléfono:** 951 772 762.  
**Cierra:** No cierra.  
**Precio medio:** 30 euros.

7/10

tal. Pero hay más. Una de las señas de identidad de la cocina romana es su gusto por los aromas y sabores fuertes y decididos y por la audaz combinación que muchos platos presentan de sensaciones organolépticas contrarias y opuestas y esta seña de identidad culinaria es la que en Angelino nos hemos encontrado. En la carta no vamos a ver un enunciado kilométrico de platos de pasta o pizzas, nos vamos a encontrar con eso, una cocina muy romana y tradicional. En suma, una cocina alejada del colorido y plasticidad de la cocina toscana, la más exportada junto con la napolitana fuera del país. Aquí hay que venir a tomar platos de la cocina familiar, digo bien, familiar, de las clases populares romanas. Particularmente es una cocina que me gusta por su rusticidad y por su mezcla de sabores. Quizá el plato que más se eche de menos en la carta sean las afamadas alcachofas, pero las tradicionales romanas son imposibles de conseguir en el mercado malagueño y esa es la única razón de que no figuren en la carta.

La sala es responsabilidad directa de Manuel, ayudado por una camarera agradable y profesional. Otra de las diferencias que he encontrado en esta visita es la mejora sustancial de su carta de vinos, hay muchas más referencias de vinos italianos y a precios más que sensatos. Y si queremos rematar una buena comida, lo mejor es inclinarse por los quesos italianos acompañándolos de un buen vino.

# Cocina tranquila

## Contraste de texturas y sabores en cada plato

**E**n 1899 abrió sus puertas en Roma una ostería bajo el nombre de Angelino. Fue en 1939 cuando la familia de Mario se hizo cargo del negocio, negocio familiar que a día de hoy continúa abierto y en las manos de la misma familia. Es uno de sus hijos, Manuel, el que hace casi tres años decidió venir a Málaga y abrir una ostería con el mismo nombre, aunque fue en otro local que estaba ubicado en la calle Mariblanca. Desde el pasado mes de octubre, Angelino se encuentra en esta calle cercana a la Catedral, siendo mu-

cho más amplio y cómodo en cuanto a la disposición y distancia de unas mesas con otras. La cocina sigue en las manos de Danielle Oreti, socio de Manuel.

La familia Antonelli expone en su ostería que utiliza productos frescos y de la estación en la que se encuentren en ese momento y que, por supuesto, este tipo de cocina necesita su tiempo de cocción. De ahí que en su carta rece como

eslogan que «Angelino no es un lugar de comida rápida, sino que es una de las osterías más antiguas de Roma». Por esta razón hay que sentarse, esperar y disfrutar de los sabores propios de una cocina tan familiar y tradicional. Esa misma filosofía es la que Manuel ha ido adaptando en Angelino de Málaga. Cocina de mercado y la utilización de muchos productos que solamente se encuentran en su tierra na-

### ASÍ FUE EL ALMUERZO

Ya que estamos en un lugar donde no existe la comida rápida, lo mejor es dejarse aconsejar por Daniele y Angelino. Lo primero y para ir abriendo boca fueron unos caramelos hechos con queso scamorza y tocino que eran de un solo bocado y resultaban muy delicados al paladar. Des-



Caramel Angelino

pues se imponía probar los embutidos italianos. Los que probamos no pasaban de correctos y poco más.

Como primer plato fuerte,



Noquisde cordero

una sugerencia que no está todos los días en carta, los ñoquis de ragout de cordero. Masa compacta, textura perfecta y un sabor muy sutil el de la carne. Me



Saltimboca a la romana

gustaron, lo mismo que el clásico plato romano saltimboca. Estaba hecho siguiendo los cánones de esta receta y el resultado es muy satisfactorio.

## LOS POSTRES



## Tarta de mascarpone y chocolate

Pasión por la repostería tradicional

### R. G. QUECEDO

Italia ha contribuido de una manera excepcional al repertorio de la repostería universal. Postres como el tiramisú, la pannacotta e incluso la cassatina, que por cierto fue el postre que disgustamos hace dos años en este mismo restaurante, son ejemplos evidentes de esa afirmación. También son propuestas que demuestran la profunda maestría de los italianos en el manejo de un queso fresco como el mascarpone. Un queso fresco y cremoso, cuyo origen se establece en el norte de Italia, obtenido por la elaboración de crema de leche y ácido acético, lo que le ha permitido ser una pieza fundamental en la elaboración del tiramisú o el queso ricotta, que es un requesón obtenido de un segundo procesamiento del suero lácteo y que configura el ingrediente principal para elaborar una excelente cassatina y diversas tartas.

Diego y Toni son los actuales reposteros de la Ostería Angelino. Las tartas y otras recetas italianas que conforman su carta de postres son sencillamente excepcionales. No recuerdo ningún restaurante de Málaga en donde encontrar la calidad de la repostería tradicional italiana como en esta casa. En esta ocasión nos presentaron una tarta de mascarpone y chocolate nutella, que hasta mi compañero Enrique Bellver, poco dado a los postres, se atrevió a hincar la cuchara en más de una ocasión. Su sabor, textura, cremosidad... En definitiva, todo en su conjunto estaba perfectamente estructurado.

Por si fuera poco, luego nos presentaron una tarta de ricotta y chocolate que igualaba o más las emociones del postre anterior. El tiramisú y la tarta de mascarpone son otras opciones.